

Denominazione: RICOTTA CON ACIDO CITRICO

DEFINIZIONE: Latticino ottenuto per riscaldamento del siero residuo dalla lavorazione del formaggio (mozzarella)



INGREDIENTI	FUNZIONE	ORIGINE	ORIGINE GEOGRAFICA	ALLERGENE
SIERO DI LATTE VACCINO (98,9 %)	Ingrediente	Animale	ITALIA	SI
PANNA (1 %)	Ingrediente	Microbica	ITALIA	SI
ACIDO CITRICO (0.1 %)	Acidificante	Microbica	ITALIA	NO
SALI DI NEUTRALIZZAZIONE	Coadiuvanti tecnologici	Minerale	ITALIA	NO

**INFORMAZIONI NUTRIZIONALI
E COMPOSIZIONE MEDIA DI PRODOTTO**

PARAMETRI	UNITÀ DI MISURA	VALORE MEDIO
Energia	Kcal/100g. KJ/100g.	137,0 569,92
Lipidi	g./100 g	9,0
Acidi grassi saturi	g./100 g	4,8
Acidi grassi monoinsaturi	g./100 g	2,2
Acidi grassi polinsaturi	g./100 g	0,20
Proteine	g./100g.	10,0
Calcio	mg/100g.	210
Fosforo	mg/100g.	125
Sodio	mg/100 g.	120
Sale	mg/100 g.	250
Carboidrati	g/100g	4,0
Di cui zuccheri	g/100g	4,0
Fibra alimentare	g/100g	<0,10

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

PARAMETRI	UNITÀ DI MISURA	VALORE MEDIO
Enterobatteriacee	ufc/g.	< 100
Coliformi Totali	ufc/g.	< 10
E. Coli	ufc/g.	< 10
Stafilococco coagulasi +	ufc/g.	< 10
Lieviti	ufc/g.	< 100
Muffe	ufc/g.	< 100
Listeria Monocytogenes	In 25 g	Assente
Salmonella Spp	In 25 g	Assente

	<p align="center">SCHEDA TECNICA RICOTTA INDUSTRIALE CON ACIDO CITRICO</p>	<p align="right">ST/09 Rev. 02 Pag. 4 di 3</p>
---	---	--

SPECIFICHE DI PRODOTTO

PARAMETRO	SPECIFICA
ASPETTO PASTA	Cremoso, superficie di taglio con frantumazione marmorea
FORMATO E DIMENSIONE	Sacco da 10 Kg
SHELF LIFE:	30 gg dalla data di produzione
SHELF LIFE ALLA CONSEGNA:	MIN/MAX 25/29 gg dalla data di produzione
STOCCAGGIO E CONSERVAZIONE	in cella a temperatura max 4 °C
IMBALLO PRIMARIO	Sacchetti in PE- HD
MODALIT' DI TRASPORTO	Con automezzo e a temperatura MAX di + 4 °C
DESTINAZIONE D'USO	Prodotto di largo consumo non destinato a categorie speciali di consumatori

Acquanegra sul Chiese, il 18/06/2014

